

Rezept Tiramisu mit Eierlikör statt Ei

Zutaten:

500 g Mascarpone

200 g Löffelbiskuits

10 cl Eierlikör

100 g Zucker

125 ml Espresso

125 ml Milch

2 cl Amaretto

Kakaopulver (Kein Instant-Kakaogetränk sondern „echtes“ Kakaopulver ohne Zucker)

Zubereitung:

Die Milch mit 1 EL Kakaopulver und 1 EL Zucker kurz aufkochen. Espresso und Amaretto dazugeben.

Den Eierlikör mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Dann mit dem Mascarpone zu einer Creme mischen.

Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen, mit der Hälfte der Flüssigkeit tränken und die Creme darauf verteilen. Dann wieder Löffelbiskuit drauflegen, mit der restlichen Flüssigkeit tränken und mit der Creme überziehen. Jetzt ist die Tiramisu fast fertig.

Tiramisu schließlich mit Kakaopulver bestreuen indem man es

mit einem Löffel durch ein Sieb drückt und somit möglichst gleichmäßig auf der Creme verteilt.
Die Tiramisu mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)

[Zurück zu den Italienischen Rezepten](#)